

Рассмотрено

совещание при директоре

протокол №9 от 20.08.13

Утвержден

М.Н.Шаркова

приказ № 132 от 21.08.13

## Положение

### об организации питания обучающихся

МКОУ СОШ №23 г.Тайшета

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МКОУ СОШ №23 г.Тайшета разработано на основе Федерального закона от 29.12.2012 г. №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава школы.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся в школе
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение принимается Управляющим Советом школы и утверждается директором школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы.

1.6. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения

Управляющим Советом школы и утверждается директором школы.

После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

## 2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания, обучающихся на платной или бесплатной основе.

2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся

2.4. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

2.5. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются двухразовым горячим питанием (завтрак и обед).

Обеспечение обучающихся, находящиеся в группах продленного дня, горячим питанием на бесплатной или платной основе согласно СанПиН 2.4.2. №1178-02 обязательно.

2.6. При организации питания школа руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений

(СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел 2.12 Требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

2.7. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа Тайшетского района, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятие общественного питания).

2.8 Питание в школе организовано на основе перспективного 10-дневного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, согласованного в органах Роспотребнадзора.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.11. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников школы на текущий учебный год.

2.12. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников школы на текущий учебный год.

2.13. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

3.1. В школе для всех обучающихся за наличный расчет осуществляется продажа буфетной продукции

3.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы.

3.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.4. В школе питание осуществляется по расписанию, утвержденному директором школы.

3.5. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1-2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

3.6. Организатор горячего питания совместно с классными руководителями проводит работу по распространению абонементов на горячее питание среди учащихся всех классов.

3.7. Ответственный дежурный администратор по образовательному учреждению обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой.

Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе организатора горячего питания, заместителя директора по УВР начальных классов, представитель родительской общественности

3.9. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептов, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля Управления социального питания.

Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО НА БЕСПЛАТНОЙ ОСНОВЕ**

4.1. На бесплатной основе питание в школе предоставляется:

- обучающимся, проживающим в семьях, среднедушевой доход (включая обучающегося) в которых за предшествующий обращению квартал ниже величины прожиточного минимума в Иркутской области, рассчитанного за предшествующий обращению квартал на основании личного заявления родителей (законных представителей) в отдел социальной защиты населения

4.2. Питание на бесплатной основе предоставляется по представлению отдела социальной защиты населения.

4.3. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе устанавливается в соответствии с нормами законодательства Иркутской области.

4.4. Порядок обеспечения обучающихся питанием на бесплатной основе определяется приказом директора школы.

4.5. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения образовательного учреждения.

4.6. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию УО.

4.7. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденным спискам.

4.8. Организация питания обучающихся на бесплатной основе осуществляется организатором горячего питания.

4.9. Организатор горячего питания:

- лично контролирует количество фактически присутствующих питающихся учащихся в школе сверяя с классным журналами.
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость обедов в день кормления;
- не допускает перерасхода стоимости питания учащихся в последующие дни. Регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно с фельдшером школы осуществляет контроль за соблюдением графика по школе отпуска питания учащихся согласно режиму учебных занятий;
- предварительным накрытием столов (личная гигиена дежурных, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- личную гигиену учащихся перед едой;
- выполняет требования санитарно-гигиенического режима (своевременной уборки посуды со столов всеми учащимися за исключением 1-4 классов, санобработка столов);
- в течение недели контролирует и не допускает перерасхода выделенных дотаций на питание учащихся согласно постановлению главы администрации;
- проводит сверку показателей питания учащихся с бухгалтерией Управления образования 1-2-го числа каждого месяца;
- не позднее 4-го числа каждого месяца в бухгалтерию УО сдает отчет по питанию учащихся, а именно:
  - абонементные талоны-корешки;
  - свободную справку за месяц о количестве питающихся, стоимость обедов, общую сумму, израсходованную за месяц, среднюю стоимость питания;
  - таблицу посещаемости по ГПД.
- ежедневно производит ревизию используемой посуды, не допуская использование посуды со сколом.

4.10. Школа в лице директора обеспечивает сохранность документов, касающихся предоставления бесплатного питания в течение 5 лет после окончания обучающимся образовательного учреждения или его перевода в другое образовательное учреждение.

4.11. Контроль над организацией бесплатного питания осуществляется директором школы.

Директор школы несет персональную ответственность за организацию бесплатного питания.